

ou la stérilisation avec un bouchage hermétique, et l'on serait ainsi assuré de la qualité du produit.

A côté des vins des meilleurs crus, la cave pourrait contenir des laits de diverses provenances. On aurait ainsi constamment sous la main cet aliment nécessaire à toute famille. Le malade, l'enfant et le vieillard seraient assurés d'avoir un lait sain, hygiénique, débarrassé de tous les germes morbides, et conservant toute sa puissance nutritive.

De grands progrès se sont accomplis dans la laiterie depuis quelques années. En Suède, en Danemark, en Allemagne, les admirables découvertes de Pasteur ont permis d'établir de nouvelles méthodes plus rationnelles pour la nourriture et le soin du bétail afin d'améliorer la qualité du lait.

En France, on a suivi le mouvement quand la concurrence de ces pays est venue apporter le trouble sur nos marchés. Dans nos contrées agricoles, comme dans les pays montagneux de la Suisse et de la Savoie, la majeure partie de la production est employée à la fabrication du beurre et du fromage.

L'éloignement des centres de consommation ne leur a pas permis jusqu'ici de livrer directement le lait. Les altérations occasionnées par le transport étaient un obstacle à sa propagation.

On a aussi préconisé la conservation du lait par l'eau oxygénée et par l'électricité; mais la puissance active des produits ozonés n'a pu être démontrée jusqu'ici.

Quelle que soit la nature des antiseptiques, n'est-il pas déplorable de voir tolérer des additions de matières étrangères, rarement inoffensives, sous le prétexte de conserver un aliment souvent destiné aux estomacs débiles de malades ou d'enfants? Le consommateur croit acheter un produit naturel et on lui vend une mixture capable de compromettre sa santé.

Tous les subterfuges employés pour combattre les effets altératifs du lait au moyen de composés chimiques ou d'infu-

L'hon. J. D. Rolland, Léon Rolland, S. J. B. Rolland,  
Président. Trésorier. Vice-Président

**La Compagnie J.-B. ROLLAND & Fils**  
6 à 14 rue St-Vincent, MONTREAL.

**LIBRAIRIES, TAPISSERIES et  
ARTICLES POUR LES CLASSES.**

Nos voyageurs sont sur la route avec ces diverses lignes, et nous vous engageons à voir leurs échantillons avant de placer votre commande.

## Nouveaux Arrivages

Raisins, Prunes, Noix,  
Liqueurs Fines,  
Cognac Autruche,  
Gin Kiderlen et Croix d'Honneur.

### AUSSI A DES PRIX INTERESSANTS

500 boîtes Raisin Valence 28 lbs.  
500 caisses Pommes en canistres de 1  
gallon.

**Nazaire Tupper & Cie,**

EPICIERS EN GROS

54-56-58-60, rue Dalhousie, Québec.

## Biscuits et Sucreries

### DE HAUTE QUALITE

A prix remunerateurs pour le détaillleur.

Nos voyageurs sont sur la route  
avec une ligne intéressante  
d'échantillons.

Nos Agents : QUEBEC,

BOIVIN et GRENIER,

63 Dalhousie.

" OTTAWA,

PROVOST et ALLARD

Epiciers en Gros.

**Du Sault & Cie**

sions de plantes doivent être absolu-  
ment proscrits.

Le lait est un composé instable, très  
sensible aux influences extérieures. Dès  
qu'il a été extrait, il subit des mutations  
continuelles.

Les causes de ces mutations sont dues  
à les unes à l'action des agents physiques  
tels que la chaleur, la lumière, l'oxygène  
de l'air; les autres, beaucoup plus im-  
portantes, proviennent d'êtres micro-  
scopiques que le lait recèle à l'origine.

Grâce à leur puissance de multiplication,  
ces êtres ne tardent pas à envahir toute la masse du liquide. Et alors, des  
nuées de microbes trouvant dans ce mi-  
lieu les éléments nécessaires à leur nu-  
trition, à leur développement avec les  
conditions de chaleur et de lumière, dé-  
robent aux composants du lait, soit l'o-  
xygène, soit les produits minéraux, soit  
les matières azotées.

Que résulte-t-il de ce gaspillage? La  
matière sucrée est transformée en acide  
sous l'influence du ferment lactique iso-  
lé par Pasteur. Les microbes qui consti-  
tuent ce ferment ont la forme de bâton-  
nets étranglés en leur milieu et arrondis  
à leur extrémités. D'autres se dévelop-  
pant à la surface du liquide et formant une  
pellicule en sécrétant une préssure qui  
dédoublent la caséine.

La plupart de ces bactéries sont inof-  
fensives pour notre organisme et ne pro-  
voquent aucune perturbation dans notre  
état de santé. Il en est d'autres, moins  
anodines, qui contiennent en elles le ger-  
me de maladies dangereuses et même  
mortelles.

Malgré les craintes d'altération du lait,  
malgré l'émulsion produite par le trans-  
port, malgré les microbes, soit pathogènes,  
soit inoffensifs, existant à l'origine  
ou ensemençés par l'atmosphère, cet ali-  
ment de premier ordre conserve dans les  
centres populaires sa place marquée pour  
la nourriture des enfants, des malades,  
des convalescents et des vieillards.

Ne serait-il point possible de soumet-  
tre au public des villes un lait ayant  
conservé toutes ses qualités naturelles  
à l'encontre des microbes, des caillots et

**SEL**—Aux prix de l'Eté—**SEL**

**ECRIVEZ POUR AVOIR NOS PRIX.**

Agents pour Canadian Salt Co., et Dominion Salt Agency.

**VERRET, STEWART & CO.**  
MONTREAL